



МИКСЕР

Інструкція з експлуатації

МИКСЕР

Інструкція по експлуатації

TM703



Дякуємо Вам за Ваш вибір!  
Благодарим Вас за Ваш вибор!

## ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед та під час користування приладом слід пам'ятати основні заходи безпеки, включаючи наступні:

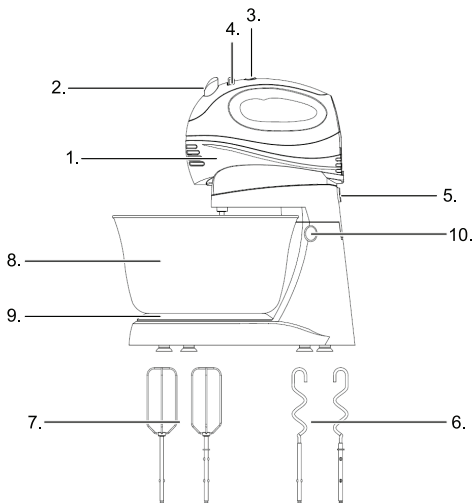
1. Прочитайте інструкцію.
2. Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга в розетці відповідає напрузі, вказаній на наклейці з технічними характеристиками, що знаходиться на дні приладу.
3. Не використовуйте прилад у разі пошкодження шнуру живлення, виникнення несправності або пошкодження приладу.
4. Прослідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав над краєм столу, стійки або над гарячою поверхнею.
5. Не занурюйте шнур або корпус міксера у воду, оскільки це може підвищити ризик ураження електричним струмом.
6. У разі пошкодження шнуру живлення він має бути замінений виробником, його технічним представником або іншою особою з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути потенційної небезпеки.
7. Діти або особи з обмеженими можливостями можуть використовувати прилад лише під ретельним наглядом.
8. Не залишайте прилад на або поряд з газовою плитою або розігрітою духовою шафою.
9. Ніколи не виймайте вінчики для збивання або гаки для тіста під час роботи приладу.
10. Не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
11. Вимикайте прилад з розетки, якщо не використовуєте його, перед тим як вставляти або виймати деталі, а також перед миттям.
12. Використання насадок, які не рекомендує і не продає виробник, може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
13. Виймайте вінчики перед миттям міксера.
14. Перед тим як ввімкнути шнур живлення в розетку, переконайтеся, що вимикач знаходиться в положенні OFF. Так само перед тим як вимкнути шнур з розетки, встановіть вимикач у положення OFF.
15. Уникайте контактів з рухливими частинами.
16. Уникайте контакту рук, одягу, посуду та іншого кухонного приладдя з вінчиками для збивання під час роботи міксера, щоб уникнути травмування та/або пошкодження міксера.
17. Даний прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями, недостатнім досвідом або знаннями; використання приладу такими особами

дозволяється лише за умови здійснення нагляду або надання вказівок щодо користування побутовими приладами особами, відповідальними за їх безпеку.

18. Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися з приладом.
19. Вимикайте прилад перед зміною насадок або наближенням до рухливих деталей.
20. Не використовуйте прилад на вулиці.
21. Зберігайте дану інструкцію.

## ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД СТАЦІОНАРНОГО МІКСЕРА



1. Міксер
2. Кнопка виймання вінчиків
3. Кнопка турбо-режиму
4. Перемикач швидкості
5. Кнопка виймання
6. Гак для тіста
7. Вінчик
8. Чаша
9. Підставка
10. Кнопка фіксації

### ВИКОРИСТАННЯ СТАЦІОНАРНОГО МІКСЕРА

1. Помістіть продукт, який необхідно збити, у чашу, потім встановіть чашу на підставку.
2. Встановіть вінчики або гаки для тіста в міксер. Гаки використовуються лише для збивання тіста, а вінчики – лише для збивання яєць або подібних продуктів.



**ПРИМІТКА:** Вінчики можна вставляти у будь-який роз'єм, оскільки вони однакові. Що ж до гаків для тіста, гак з прокладкою можна встановити лише у великий роз'єм, а інший – лише у маленький роз'єм. Гаки для тіста можна встановити і навпаки, і міксер все одно працюватиме, однак замішування буде неналежним, і Ви ризикуєте зіпсувати рецепт або пошкодити міксер.

3. Вирівняйте три отвори внизу міксера з трьома защіпками у верхній частині підставки, і легенько притисніть міксер вниз. Клацаючий звук вказує на те, щоб міксер зібрано правильно.

Примітка: міксер можна використовувати без підставки.

4. Переконайтеся, що прилад встановлено на позначку 0, і ввімкніть його в розетку.

5. Встановіть перемикач швидкості на необхідну позначку, прилад почне працювати. При кожному натисканні кнопки турбо швидкість підвищуватиметься на 15%.

**УВАГА:** Не встромляйте ножі, металеві ложки, виделки і т.п. у чашу під час роботи приладу.

6. Максимальний час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 5 хвилин. Перерва між двома циклами безперервної роботи повинна становити мінімум 20 хвилин. При замішуванні дріжджового тіста встановіть перемикач швидкості в положення 1 або 2 для досягнення найліпших результатів.

7. Після завершення роботи встановіть перемикач швидкості у положення 0 і вимкніть прилад з розетки.

8. Натисніть кнопку фіксації однією рукою, а іншою потягніть міксер вгору.

9. У разі необхідності видаліть залишки продуктів з вінчиків або гаків для тіста за допомогою гумової або дерев'яної лопатки.

10. Натисніть кнопку видалення, вийміть вінчики/гаки для тіста і промийте їх в раковині.

## МИТТЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед миттям вимкніть прилад з розетки і почекайте, поки він повністю охолоне.

2. Протріть зовнішню поверхню приладу та основи вологою ганчіркою, потім витріть їх сухою м'якою ганчіркою.

3. Витріть залишки продуктів зі шнура живлення.

4. Промийте чашу, вінчики та гаки для тіста у теплій мильній воді, після чого витріть їх насухо. Вінчики та гаки для тіста можна мити у посудомийній машині.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Чашу можна використовувати для посудомийної машини.

## ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

1. Заморожені інгредієнти, такі як масло та яйця, слід довести до кімнатної температури перед тим, як збивати їх. Відкладіть ці інгредієнти на деякий час.

2. Не збивайте занадто продукти. Слідкуйте за тим, щоб збити/перемішати продукти до кондиції, рекомендованої у рецепті. Додавайте сухі інгредієнти потроху. Працюйте на низькій швидкості.

3. Щоб уникнути потрапляння яєчної шкарлупи до суміші, розбийте яйця в іншому контейнері, а лише потім додайте їх до суміші.

4. Завжди починайте збивати на низькій швидкості, поступово збільшуючи її до необхідної.

5. Кліматичні умови. Сезонні зміни температур, температура інгредієнтів та їх текстура впливають на необхідний час змішування та отримані результати.

## ЕКОЛОГІЧНА ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ

Допоможіть захистити навколишнє середовище! Дотримуйтеся місцевих норм: передайте непрацююче електрообладнання у відповідний центр утилізації.

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби (придатності) товару – 3 роки. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі. Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача. Імпортер: ТОВ «СAB-Дістрибьюшн», вул. Дорогожицька 1, м. Київ, 04119. Виробник: NINGBO KESHUAI ELECTRICAL APPLIANCES INDUSTRY CO.,LTD. NO.152 Meichuan West Road, Henghe Town, Cixi, Zhejiang, China. (Нінбо Кешай Електрикал Сіксі, Хенге, Мейчан Вест Род 152). Номер партії виробництва ідентифікується за датою виготовлення. Дата виготовлення: 6.12.2019.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед и во время пользования прибором следует помнить основные меры безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте инструкцию.
2. Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на наклейке с техническими характеристиками, которая находится на дне прибора.
3. Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, неисправности или повреждения прибора.
4. Проследите за тем, чтобы шнур питания не свисал над краем стола, стойки или над горячей поверхностью.
5. Не погружайте шнур или корпус миксера в воду, так как это может повысить риск поражения электрическим током.
6. В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, его техническим представителем или иным лицом с соответствующей квалификацией, чтобы избежать потенциальной опасности.
7. Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под наблюдением.
8. Не оставляйте прибор на или рядом с газовой плитой или разогретым духовым шкафом.
9. Никогда не вынимайте венчики для взбивания или крюки для теста во время работы прибора.
10. Не оставляйте миксер без присмотра во время работы.
11. Отключайте прибор из розетки, если не используете его, перед тем как вставлять или вынимать детали, а также перед мытьем.
12. Использование насадок, которые не рекомендует и не продает производитель, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
13. Вынимайте венчики перед мытьем миксера.
14. Перед тем как включить шнур питания в розетку, убедитесь, что выключатель находится в положении OFF. Так же перед тем как выключить шнур из розетки, установите выключатель в положение OFF.
15. Избегайте контактов с подвижными частями.
16. Избегайте контакта рук, одежды, посуды и прочих кухонных принадлежностей с венчиками для взбивания при работе миксера, чтобы избежать травм и / или повреждения миксера.
17. Данный прибор не предназначен для ис-

пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувственными или умственными возможностями, недостаточным опытом или знаниями; использование прибора такими лицами разрешается только при условии осуществления надзора или указаний по пользованию бытовыми приборами лицами, ответственными за их безопасность.

18. Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.

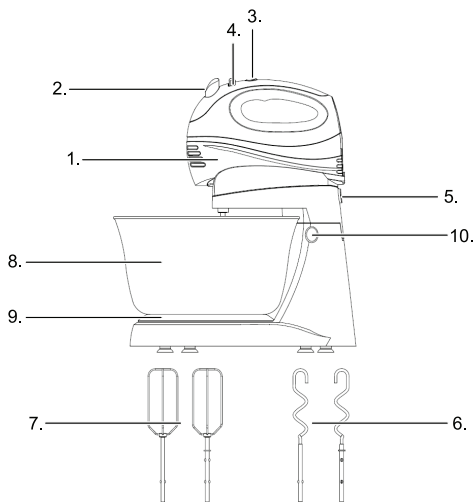
19. Отключайте прибор перед сменой насадок или приближением к подвижным деталям.

20. Не используйте прибор на улице.

21. Храните данную инструкцию.

## ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ОБЩИЙ ВИД СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА



1. Миксер
2. Кнопка извлечения венчиков
3. Кнопка турбо-режима
4. Переключатель скорости
5. Кнопка извлечения
6. Крюк для теста
7. Венчик
8. Чаша
9. Подставка
10. Кнопка фиксации

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

1. Поместите продукт, который необходимо взбить, в чашу, затем установите чашу на подставку.
2. Установите венчики или крюки для теста в миксер. Крюки используются только для взби-

вания теста, а венчики - только для взбивания яиц или подобных продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Венчики можно вставлять в любой разъем, поскольку они одинаковы. Что касается крюков для теста, крюк с прокладкой можно установить только в большой разъем, а другой - только в маленький разъем. Крюки для теста можно установить и наоборот, и миксер все равно работать, однако замешивания будет ненадлежащим, и Вы рискуете испортить рецепт или повредить миксер.

3. Выровняйте три отверстия внизу миксера с тремя защелками в верхней части подставки, и легонько прижмите миксер вниз. Щелкающий звук указывает на то, чтобы миксер собрано правильно.

Примечание: миксер можно использовать без подставки.

4. Убедитесь, что прибор установлен на отметку 0, и включите его в розетку.

5. Установите переключатель скорости на необходимую отметку, прибор начнет работать. При каждом нажатии кнопки турбо скорость повышаться на 15%.

**ВНИМАНИЕ:** Не вставляйте ножи, металлические ложки, вилки и т.п. в чашу во время работы прибора.

6. Максимальное время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут. Перерыв между двумя циклами непрерывной работы должна составлять минимум 20 минут. При замешивании дрожжевого теста установите переключатель скорости в положение 1 или 2 для достижения лучших результатов.

7. После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отключите прибор от розетки.

8. Нажмите кнопку фиксации одной рукой, а другой потяните миксер вверх.

9. При необходимости удалите остатки продуктов с венчиков или крюков для теста с помощью резиновой или деревянной лопатки.

10. Нажмите кнопку удаления, выньте венчики / крюки для теста и промойте их в раковине.

## МЫТЬЕ И УХОД

1. Перед мытьем выключите прибор из розетки и подождите, пока он полностью остынет.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора и основы влажной тряпкой, затем вытрите их сухой мягкой тряпкой.

3. Удалите оставшиеся продукты из шнура питания.

4. Промойте чашу, венчики и крюки для теста в теплой мыльной воде, после чего вытрите их насухо. Венчики и крюки для теста можно мыть в посудомоечной машине.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Чашу можно использовать для посудомоечной машины.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Заморожены ингредиенты, такие как масло и яйца, следует довести до комнатной температуры перед тем, как сбивать их. Отложите эти ингредиенты на некоторое время.

2. Не сбивайте слишком продукты. Следите за тем, чтобы сбить / перемешать продукты до кондиции, рекомендованной в рецепте. Добавляйте сухие ингредиенты понемногу. Работайте на низкой скорости.

3. Чтобы избежать попадания яичной скорлупы к смеси, разбейте яйца в другом контейнере, а лишь затем добавьте их к смеси.

4. Всегда начинайте взбивать на низкой скорости, постепенно увеличивая ее до необходимой.

5. Климатические условия. Сезонные изменения температур, температура ингредиентов и их текстура влияют на необходимое время смешивания и полученные результаты.

## ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Помогите защитить окружающую среду!

Придерживайтесь местных норм: передайте нерабочее электрооборудование в соответствующий центр утилизации.

Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы (годности) товара - 3 года. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Импортер: ООО «САВ-Дистрибьюшн», ул. Дорогожицкая 1, г. Киев, 04119. Производитель: NINGBO KESHUAI ELECTRICAL APPLIANCES INDUSTRY CO., LTD. NO.152 Meichuan West Road, Henghe Town, Cixi, Zhejiang, China. (Нингбо кэша Электрикал Еплайнсис Индастри Ко., Лтд. Китай, Жежъянг, сек, Хенг, Мейчан Вест Роуд 152). Номер партии производства идентифицируется по дате изготовления. Дата изготовления: 6.12.2019.